



# Guardalòmu

**tipologia**<sup>1</sup> bianco DOC Sicilia BIO

**vitigno**<sup>2</sup> 100% grillo

**gradazione alcolica**<sup>3</sup> 13% vol.

**zona di produzione**<sup>4</sup> Camporeale, Palermo

**terreno**<sup>5</sup> profondo sciolto, di medio impasto

**altitudine**<sup>6</sup> 400 metri s.l.m.

**sistema di allevamento**<sup>7</sup> guyot

**densità d'impianto**<sup>8</sup> 4.200 piante / ha

**resa pianta**<sup>9</sup> 2,5 kg

**resa per ettaro**<sup>10</sup> 10.000 kg

**vinificazione**<sup>11</sup> criomacerazione in roto per 14h a temperatura controllata e spremitura soffice

**affinamento**<sup>12</sup> 6 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

**capacità di invecchiamento**<sup>13</sup> 6 anni

## DEGUSTAZIONE

**colore**<sup>14</sup> giallo paglierino con riflessi verdognoli

**profumo**<sup>15</sup> agrumati, floreali (fiori d'arancio), ananas

**sapore**<sup>16</sup> in bocca molto equilibrato con un giusto rapporto acido / alcol



tulipano  
medio



10-12°C



primi a base  
di pesce